

Speisekarte

Menu

Vorspeisen / Starters

Tagliatelle an Wodkasauce mit Lachs Tagliatelle with salmon in a creamy vodka sauce	CHF 21.00
Beefsteak-Tartar, medium oder rassig Beef steak tartar, medium or spicy	CHF 25.00
als Hauptgang as a main course	CHF 35.00

Suppen / Soups

Spinatcrèmesuppe Cream of spinach soup	CHF 9.00
Doppelte Kraftbrühe mit Gemüsestreifen Double consommé with Julienne vegetables	CHF 11.00
Tomatensuppe mit Mozzarellaperlen Cream of tomato soup with pearls of mozzarella	CHF 13.00

Forelle aus unserem Bassin / Trout from our tank

Blau, zerlassene Butter, Salzkartoffeln CHF 35.00
Poached trout, served with melted butter and boiled potatoes

Müllerinnenart mit Salzkartoffeln CHF 35.00
Pan fried, trout, boiled potatoes

Fisch / Fish

Saibling «Zuger Art» (Weissweinkräutersauce), Zitronenreis CHF 36.00
Char «Zug Style» (white wine and herbs sauce), lemon rice

Pochierte Lachstranche an Safransauce mit Reis CHF 37.00
Poached slice of salmon with saffron sauce with rice

Eglifilet gebacken mit Tartarsauce and Petersilienkartoffeln CHF 38.00
Deep fried fillet of perch with tartar sauce and parsley potatoes

Eglifilets gebraten mit Mandeln und Petersilienkartoffeln CHF 38.00
Fried fillets of perch with almonds and parsley potatoes

Fleisch / Meat

Sautierte Pouletstreifen an roter Thai Curry Sauce
mit Gemüsestreifen im Reising und Broccoliröschen
Sautéed chicken strips with red thai curry sauce
julienne vegetables in a rice ring and broccoli florets

CHF 26.00

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons
Tagliatelle und Gemüse garnitur
Pork escalope in a creamy mushroom sauce
with tagliatelle and vegetables

CHF 27.00

Kalbs-Cordon-bleu
mit Pommes frites und Gemüsebeilage
Breaded escalope of veal «Cordon bleu»
with french fries and vegetables

CHF 38.00

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» und Rösti
Vealfricassee «Zürich Style» and Rösti potatoes

CHF 39.00

Lammentrecôte in Kräuter-Olivenkruste
mit Bratkartoffeln und Gemüse garnitur
Lamb entrecote in a herb and olive crust
with fried potatoes and vegetables

CHF 39.00

Kalbssteak «Julia» mit Morchelrahmsauce
Nudeln und Gemüse garnitur
Veal steak «Julia» with morel cream sauce
pasta and vegetables

CHF 49.00

Vom Grill / From the grill

Schweinssteak Pork steak	CHF 28.50
Lammentrecôte Lamb entrecote	CHF 37.00
Kalbssteak Veal steak	CHF 42.00
Rindsfiletsteak Beef fillet	
180 gr.	CHF 43.00
140 gr.	CHF 38.00
200 gr. Entrecôte vom Angusrind 200 gr. Angus sirloin steak	CHF 51.00
Grillierte Lachstranche Grilled salmon slice	CHF 31.00

Zu den Grilladen servieren wir Tomaten – Quark – Butter, frittierte
Kartoffelecken und Grillgemüse

All dishes from the grill are served with tomatoes-curd cheese-butter, fried
potato wedges and grilled vegetables

Genuss / Specials

(ab zwei Personen / for two or more persons)

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Dijonsensauce Porc filet roasted in one piece with Dijonmustardsauce	CHF 38.00 pro Person per person
Châteaubriand mit Sauce Béarnaise Gemüse garnitur und Beilage nach Wunsch Châteaubriand with sauce Béarnaise vegetables and side dish of your choice	CHF 59.00 pro Person per person